

# 福

## Fuku コース

〈お一人様〉 ※お二人様より承ります。

### ¥4,500

(税込価格 ¥4,950)

前菜からデザートまで全10品を組み合わせました。

人気の点心シューマイ、ハルマキや牛肉とピーマンの炒め、小海老のチリソース、ふかひれスープを取り揃えたお得なコースです。

卵 乳 えび かに 麦



三拼盆  
三種前菜盛り合せ

焼 売  
海老入り肉シューマイ

春 巻  
肉と野菜のハルマキ (おひとり様1個)

青椒牛肉絲  
牛肉とピーマンの炒め

蟹肉鮮腐扒時菜  
野菜の生湯葉と蟹肉あんかけ

干焼蝦仁  
小海老の四川チリソース煮

お一人様 プラス¥600(税込¥660)でお付けできます。

四川麻婆豆腐  
料理長おすすめ 四川麻婆豆腐  
二人前から承ります。



三鮮魚翅  
ふかひれスープ

\*白 飯  
ごはん

プラス¥300(税込¥330)で又焼炒飯に変更できます。  
ご注文時に2名様分よりお申し付けください。

搾 菜  
ザーサイ

甜 品  
杏仁豆腐レモン風味

【アレルギー7品目表示】

卵 たまご 乳 牛乳 えび えび かに かに 麦 小麦 そ そば 落花生

# 禄

Roku

## コース

〈お一人様〉 ※お二人様より承ります。

¥6,000

(税込価格 ¥6,600)

前菜からボリュームを感じていただけます。当店で人気のメニューを組み込んだ内容でXO醤やチリソースなどは自店で仕込んでおり当店の味をしっかり感じていただけるコースとなっております。

卵 乳 えび かに 麦



四拼盆  
四種前菜盛り合せ

XO炒双鮮  
ホタテとイカのXO醤炒め

韭菜餃  
水晶餃子(ニラとエビ)  
(おひとり様1個)

薄餅樟茶鴨  
鴨の燻製包餅包み

干焼蝦球  
大海老の四川チリソース煮

紅焼肉  
豚肉の角煮

お一人様 プラス¥600(税込¥660)でお付けできます。

四川麻婆豆腐  
料理長おすすめ 四川麻婆豆腐  
二人前から承ります。



三鮮魚翅  
ふかひれスープ

又焼炒飯  
又焼炒飯

搾菜  
ザーサイ

甜品  
杏仁豆腐レモン風味

【アレルギー7品目表示】

卵 たまご 乳 牛乳 えび えび かに かに 麦 小麦 そ そば ピ 落花生

# 寿 *Kotobuki* コース

〈お一人様〉 ※お二人様より承ります。

¥8,000  
(税込価格 ¥8,800)

前菜から華やかさを感じていただける内容です。

アワビや大海老、フカヒレなど食材にもこだわった本格コースをお楽しみください。

卵 乳 えび かに 麦



錦繡拼盆

料理長おすすめ前菜盛り合せ

蠣油牛肉

国産牛もも肉と彩り野菜のオイスターソース炒め

無錫小籠飽

小籠包

蠣皇鮑片

アワビの醤油煮

樟茶鴨

合鴨の燻製 蒸しパン添え

上素炸餃子

精進野菜の揚げ餃子

麒麟蒸魚條

白身魚の重ね蒸し

干焼蝦球

大海老のチリソース煮

お一人様 プラス¥600(税込¥660)でお付けできます。

四川麻婆豆腐

料理長おすすめ 四川麻婆豆腐

二人前から承ります。



蟹肉三鮮翅

蟹肉入りフカヒレスープ 卵白仕立て

又焼炒飯

又焼炒飯

搾菜

ザーサイ

甜品

杏仁豆腐レモン風味

【アレルギー7品目表示】

卵 たまご 乳 牛乳 えび えび かに かに 麦 小麦 そ そば ピ 落花生

# 柏

Kashiwa

## コース

〈お一人様〉 ※お二人様より承ります。

### ¥11,000

(税込価格 ¥12,100)

メインの黒毛和牛に使用する黒胡椒ソースは、玉葱・エシャレットなどの甘みある野菜をバターでじっくり炒め、数種類の調味料を合わせてこくのある風味に仕立てました。

ふかひれの姿煮、北京ダック、ロブスター等、豪華料理の数々を加えた中国料理の醍醐味満点のコースとなっております。

卵 乳 えび かに 麦 ピ



錦繡拼盆

料理長おすすめ前菜盛り合せ

黒胡椒煎牛柳排

黒毛和牛のステーキ黒胡椒ソース

翡翠海鮮餃子

海鮮入り翡翠ギョウザ(おひとり様1個)

紅焼排翅

ふかひれの姿煮

北京鴨

北京ダック

露笋油泡鮑魚

アワビとアスパラの塩炒め

XO龍蝦

ロブスターのXO醬煮

お一人様 プラス¥600(税込¥660)でお付けできます。

四川麻婆豆腐

料理長おすすめ 四川麻婆豆腐

二人前から承ります。



干貝酸辣湯

干し貝柱入り酸辛味スープ

又焼炒飯

又焼炒飯

搾菜

ザーサイ

甜品

杏仁豆腐レモン風味

【アレルギー7品目表示】

卵 たまご 乳 牛乳 えび えび かに かに 麦 小麦 そ そば ピ 落花生